



→ **Contacts**

EHEDG France
Maison de la Technopole
6 rue Léonard de Vinci
BP 0119
53001 Laval Cedex

Tel : 02.43.49.75.00
Fax : 02.43.49.75.70
www.ehedg.fr
info@ehedg.fr

Conception hygiènique

et ingénierie des équipements pour l'industrie
agroalimentaire en Europe



European Hygienic Engineering
& Design Group

→ Qui sommes nous ?

EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) est une fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie agroalimentaire.

EHEDG réunit des industriels (IAA et équipementiers), des fournisseurs de produits et services, ainsi que des organismes de recherche et d'enseignement qui souhaitent favoriser la diffusion des principes et règles de l'art pour la maîtrise de l'hygiène, depuis le choix des matériaux jusqu'à la conception, l'installation et l'entretien des équipements.

EHEDG France est une association loi de 1901 créée en 2005 à l'initiative de Laval Mayenne Technopole, du CETIM (Centre Technique des Industries Mécaniques) et de l'Unité de Recherche en Génie des Procédés et Technologies Alimentaires (URGPTA) de l'INRA.

EHEDG France est dirigée par un bureau composé de 5 personnes représentant les membres de l'association et élues parmi un conseil d'administration de 15 personnes, EHEDG France est financée par les cotisations de ses membres.

→ Nos objectifs

EHEDG France a pour objectif principal de promouvoir auprès des industriels français la conception hygiénique, la certification EHEDG et les essais d'équipements qui s'y rattachent, dans le contexte de la norme ISO 22000 :

- en relayant les informations issues de EHEDG et notamment en diffusant en langue française ses publications.
- en animant des journées techniques et des groupes de travail thématiques.

EHEDG France vise à constituer, un carrefour de compétences (conception, formation, réglementation, normalisation, pratiques...) dans le domaine de l'hygiène industrielle en agroalimentaire, de sa mise en oeuvre et de sa maîtrise, en bénéficiant de l'expérience européenne de EHEDG.

EHEDG France représente la fondation EHEDG auprès des institutions nationales concernées : Ministères, AFNOR, Syndicats professionnels, etc.



→ Nos actions

Organisation de conférences et de journées techniques permettant le transfert et le partage des connaissances des adhérents et de l'expertise européenne accumulée depuis plusieurs années par EHEDG.

Animation d'un site Internet EHEDG France, en liaison avec le site www.ehedg.org, offrant aux adhérents un accès aux connaissances et compétences en matière de conception hygiénique.

Promotion de la certification EHEDG (avec possibilité d'emploi du logo "certified EHEDG") des équipements proposés par ses adhérents, sur plan ou par des tests, au travers des organismes accrédités par EHEDG.

Animation des groupes de travail nationaux en liaison avec ceux de EHEDG International ou sur des thématiques non abordées par un groupe européen.

Incitation des industriels français à participer aux groupes de travail animés par EHEDG.

Promotion de la formation à la conception hygiénique des équipements agroalimentaires auprès des entreprises, des établissements d'enseignement et des organismes de formation continue : règles de l'art et recommandations émises par EHEDG.

→ Nos services

Fourniture aux adhérents des documents EHEDG (guides techniques, notes de synthèse, comptes rendus de groupes de travail, etc.) traduits en français et directement utilisables par différentes catégories de personnel des entreprises.

Aide à la coopération technique et scientifique sur la conception et l'ingénierie hygiénique des équipements par la mise en réseau des adhérents : entreprises, bureaux d'étude et consultants spécialisés, enseignants, chercheurs, etc.

Assistance (technique et administrative) des fabricants d'équipements agroalimentaires adhérents dans la démarche de certification EHEDG de leurs produits.

Mise en contact de type client / fournisseur entre industriels utilisateurs et concepteurs / fabricants de matériels, matériaux et produits destinés à la production agroalimentaire.

